MC287TCTC**

Forno a microonde

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung.

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

SAMSUNG

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 1 19/05/2014 11:35:49

indice

Informazioni di sicurezza 2
Guida di riferimento rapida 11
Caratteristiche del forno 12
Forno 12
Pannello di controllo 12
Accessori 13
Uso del forno 13
Funzionamento del forno a microonde 13
Verifica del corretto funzionamento del forno 14
Impostazione dell'orologio 14
Cottura/Riscaldamento 15
Livelli di potenza e modifiche dei tempi 15
Regolazione del tempo di cottura 15
Interruzione della cottura 16
Impostazione della modalità di risparmio energetico 16
Uso della funzione slim fry per frittura leggera 16
Uso della funzione cottura con sensore 18
Uso della funzione impasto/yogurt 20
Uso delle funzioni di scongelamento 21
Uso del piatto doratore 22
Convezione 22
Grigliatura 23
Scelta degli accessori 23
Uso combinato di microonde e grill 23
Combinazione di microonde e convezione 24
Uso della funzione di deodorizzazione 25
Uso della funzione sicurezza bambini 25
Disattivazione dei segnali acustici 25
Guida ai materiali per la cottura 26
Guida alla cottura 27
Risoluzione dei problemi e codici di errore 36
Risoluzione dei problemi 36
Codice errore 36
Specifiche tecniche 37

informazioni di sicurezza

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

⚠ AVVERTENZA	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.
⚠ ATTENZIONE	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.

Avvertenza; pericolo di incendio	Avvertenza; superficie calda
Avvertenza; elettricità	Avvertenza; materiale esplosivo
NON tentare di.	NON toccare.
NON disassemblare.	Seguire le istruzioni fornite.
Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
Rivolgersi al centro assistenza in caso di problemi.	Nota
Importante	

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 2 19/05/2014 11:35:50

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

⚠ AVVERTENZA (Solo funzione microonde)	
⊘	**AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.
⊘	**AVVERTENZA:** Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.
☛	Questo apparecchio è destinato a un uso domestico.
★	**AVVERTENZA:** I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.
★	**AVVERTENZA:** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.
★	Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.
★	In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, controllare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore.
★	Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 3 19/05/2014 11:35:50

	In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.
	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;
	AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.
	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.
	Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.
	Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.
	L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

	Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
	Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
	Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al costruttore, al centro assistenza o a un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli.
	AVVERTENZA: Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;
	Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.
	Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.
	Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un contenitore d'acqua.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 4 19/05/2014 11:35:51

★	Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro assistenza.
★	Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.
⊘	L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

⚠ AVVERTENZA (Solo funzione forno) - Opzionale	
☛	**AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.
★	Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
⊘	**AVVERTENZA:** Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
⊘	Non utilizzare un pulitore a vapore.

⊘	**AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.
★	**AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.
✋	La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.
✋	Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.
☛	Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 5 19/05/2014 11:35:51

★	Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto.
⊘	Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.
⊘	Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

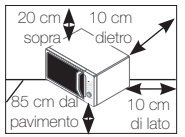
Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.

Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.

1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.



2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno.

3. Installare l'anello e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente. (Solo modello con piastra girevole)

4. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 6 19/05/2014 11:35:51

centro assistenza o da un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli. Per motivi di sicurezza, collegare la spina del cavo di alimentazione a una presa CA dotata di messa a terra.

- Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare il microonde per la prima volta.

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra e anello girevole
  (Solo modello con piastra girevole)

- Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo;

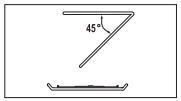
1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.
2. Rimuovere eventuali residui o macchie dalle superfici interne del forno con un panno insaponato. Sciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare sulla piastra girevole del forno una tazza di succo di limone diluito e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

- **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:
  - Si accumulino
  - Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 7 19/05/2014 11:35:51

✎ **Con** una soluzione detergente non aggressiva pulire l'interno del forno a microonde subito dopo l'uso, avendo cura di lasciarlo raffreddare prima della pulizia per evitare scottature.

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45° l'elemento riscaldante per pulirlo.
(Solo modello con riscaldatore oscillante)



CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni devono essere effettuate solo da un tecnico dell'assistenza.

☛ Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa elettrica
- Contattare il più vicino centro di assistenza post vendita

✎ Se dovesse essere necessario scollegare e conservare il forno per un certo periodo di tempo, riporlo in un luogo asciutto e privo di polvere.
Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

✎ Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.

✎ Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

⚠ AVVERTENZA					
	Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
	Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.	✓	✓	✓	✓
	Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.	✓	✓	✓	✓
	Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 8 19/05/2014 11:35:52

	La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓
	Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
	Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
	In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
	Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
	Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
	Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
	Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
	Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.	✓	✓		
	Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓
	Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
	Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
	Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	
	Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
	Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
	Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	
	Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		
	Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
	Durante l'apertura e la chiusura del forno tenere i bambini lontani dall'apparecchio per evitare che possano farsi male urtando lo sportello o schiacciandosi le dita tra lo sportello e il bordo del forno.	✓	✓	✓	✓
	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: • Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. • Coprire con un panno pulito e asciutto. • Non applicare creme, oli o lozioni.	✓	✓	✓	✓

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 9 19/05/2014 11:35:55

	Non collocate il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo averli estratti dal forno caldo; in caso contrario potrebbero rompersi o danneggiarsi.				✓
	Poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio, evitare la frittura nel microonde. In caso contrario, ciò potrebbe causare una fuoriuscita improvvisa di olio caldo.	✓			✓

⚠ ATTENZIONE				
	Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
	Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓
	Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
	Non immergere il cavo o la spina di alimentazione nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
	Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	
	Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✓	
	Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✓	
	Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✓	
	Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓			✓
	Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)	✓		✓	
	Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✓	✓	✓	

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE (SOLO FUNZIONE A MICROONDE)

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:

(1) sportello (piegato)

(2) cardini dello sportello (rotti o allentati)

(3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 10 19/05/2014 11:35:56

Samsung applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

(a) Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.

(b) Rottura o mancanza del vassoio, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con cereali o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

guida di riferimento rapida

Per cuocere il cibo.

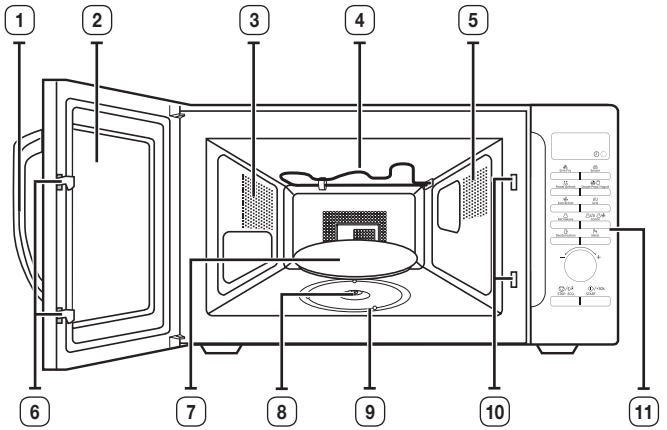
	1. Collocare il cibo nel forno. Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End" (Fine). Successivamente viene emesso un segnale acustico ogni minuto.

Per prolungare il tempo di 30 secondi.

	Premere il tasto **START/+30s** una o più volte. A ogni pressione verranno aggiunti altri 30 secondi.
	Ruotando la **manopola** è possibile impostare il tempo desiderato.

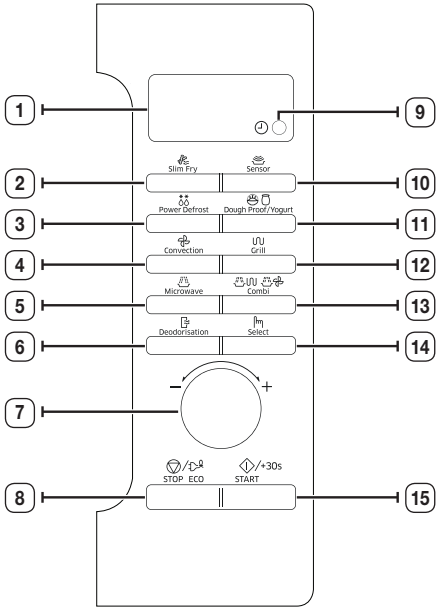
MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 11 19/05/2014 11:35:57

FORNO



1. MANIGLIA DELLO SPORTELLO
2. SPORTELLO
3. FORI DI VENTILAZIONE
4. ELEMENTO RISCALDANTE
5. LUCE
6. CHIUSURE DELLO SPORTELLO
7. PIASTRA GIREVOLE
8. ACCOPPIATORE
9. ANELLO GIREVOLE
10. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA
11. PANNELLO DI CONTROLLO

PANNELLO DI CONTROLLO

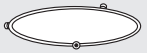
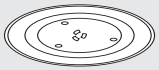
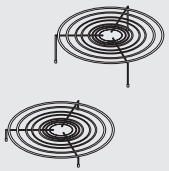


1. DISPLAY
2. TASTO FRITTURA LEGGERA
3. TASTO SCONGELAMENTO
4. TASTO CONVEZIONE
5. TASTO MICROONDE
6. TASTO DI DEODORIZZAZIONE
7. MANOPOLA
8. TASTO STOP/ECO
9. TASTO IMPOSTAZIONE OROLOGIO
10. TASTO SENSORE
11. TASTO IMPASTO/YOGURT
12. TASTO GRILL
13. TASTO COMBI
14. TASTO DI SELEZIONE
15. TASTO START/+30s

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 12 19/05/2014 11:35:57

ACCESSORI

A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.

	**1. Anello girevole**, da collocare al centro del forno. **Funzione:** L'anello girevole supporta la piastra girevole.
	**2. Piastra girevole**, da collocare sull'anello girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore. **Funzione:** La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.
	**3. Ripiano superiore, ripiano inferiore,** da collocare sulla piastra girevole. **Funzione:** I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sulla piastra girevole e un secondo piatto sul ripiano. **I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità convezione e per la cottura combinata.**
	4. Piatto doratore, vedere pagina 22. **Funzione:** Nelle modalità di cottura a microonde o combi grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi. Inoltre mantiene croccanti torte e pizze.

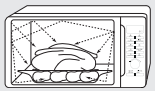
FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Sbrinamento
- Riscaldamento
- Cuocere

Principi di cottura.

	**1.** Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sulla piastra girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
	2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
	3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti: • Quantità e densità • Contenuto di acqua • Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale.
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 13 19/05/2014 11:35:58

VERIFICA DEL CORRETTO FUNZIONAMENTO DEL FORNO

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, vedere la sezione “Risoluzione dei problemi” a pagina 36.

Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all’interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza (100 % - 900 W), l’acqua impiegherà più tempo a bollire.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia dello sportello verso destra.
Collocare un bicchiere d’acqua sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

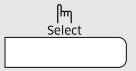
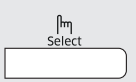
	Premere il tasto **START/+30s** e impostare 4 o 5 minuti premendo il tasto **START/+30s** per il numero di volte appropriato. **Risultato:** L’acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti fino a raggiungere la bollitura.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre “88:88” quindi “12:00”.
Impostare l'ora corrente. L’ora può essere visualizzata nel formato a 12 o 24 ore.
E' necessario impostare l'orologio:

- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

Ricordarsi di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

	1. Premere il tasto **Orologio.**
	2. Ruotare la **manopola** per impostare il tipo di visualizzazione oraria. (12 o 24 ore)
	3. Premere il tasto **Select (Seleziona)** per completare l'impostazione.
	4. Ruotare la **manopola** per impostare l'ora.
	**5.** Premere il tasto **Select (Seleziona)**.
	6. Ruotare la **manopola** per impostare i minuti.
	**7.** Quando appare l’ora esatta, premere il tasto **Select (Seleziona)** per avviare l’orologio. **Risultato:** L’ora viene visualizzata sul display quando il forno a microonde non è in uso.

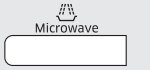
MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 14 19/05/2014 11:35:59

COTTURA/RISCALDAMENTO

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.

	**1.** Premere il tasto **Microwave (Microonde)**. **Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: (modalità microonde)
	2. Premere la **manopola** fino a visualizzare il livello di potenza appropriato. Quindi premere il tasto **Select (Seleziona)** per impostare il livello di potenza. • Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
	3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**. **Risultato:** Viene visualizzato il tempo di cottura.
	4. Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo al cui termine: • Verrà emesso un segnale acustico e il messaggio “End” (Fine) lampeggerà 4 volte. Successivamente viene emesso un segnale acustico ogni minuto.

LIVELLI DI POTENZA E MODIFICHE DEI TEMPI

I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia dissipata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura del cibo, a seconda del tipo e della quantità. E’ possibile scegliere tra sei livelli di potenza.

Livello di potenza	Percentuale	Uscita
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BASSO	33 %	300 W
SCONGELAMENTO	20 %	180 W
BASSO	11 %	100 W

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona...	Il tempo di cottura sarà...
Livello di potenza più alto Livello di potenza più basso	Diminuito Aumentato

REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **START/+30s** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

- Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.
- Aumento del tempo di cottura restante

	Per aumentare il tempo durante la cottura, premere il tasto **START/+30s** una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere. • Esempio: Per aggiungere tre minuti, premere il tasto **START/+30s** sei volte.
	Ruotare la **manopola** per regolare il tempo di cottura. • Per aumentare il tempo ruotare il selettore verso destra, per diminuirlo ruotare il selettore verso sinistra.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 15 19/05/2014 11:35:59

INTERRUZIONE DELLA COTTURA

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- Controllare il cibo
- Girare il cibo o mescolarlo
- Lasciare il cibo a riposo

Per arrestare la cottura...	Quindi...
Temporaneamente	Temporaneamente: Aprire lo sportello o premere una volta il tasto **STOP/ECO**. **Risultato:** La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto **START/+30s**.
Completamente	Completamente: Premere il tasto **STOP/ECO**. **Risultato:** La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **STOP/ECO**.

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico.

- Premere il tasto **STOP/ECO**.
  Risultato: Il display si spegne.
- Per disattivare la modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il tasto **STOP/ECO**; il display si illumina e viene visualizzato l'orario corrente. Il forno è pronto per l'uso.

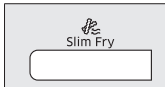
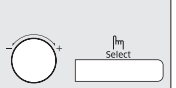
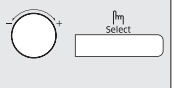
Funzione automatica di risparmio energetico
Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti.
Se lo sportello rimane aperto per 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

USO DELLA FUNZIONE SLIM FRY PER FRITTURA LEGGERA

I 12 programmi della funzione **Frittura leggera** consentono di utilizzare tempi di frittura pre-programmati. Non è necessario impostare tempi di frittura e livelli di potenza.
E' possibile regolare la categoria di frittura Slim Fry ruotando la **manopola**.

Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti. Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.

	**1.** Premere il tasto **Slim Fry (Frittura leggera)**.
	**2.** Selezionare la categoria di alimento ruotando la **manopola**, quindi premere **Select (Seleziona)**. 1) Patate/Verdure 2) Pesce 3) Pollo
	**3.** Selezionare il tipo di alimento ruotando la **manopola**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il tasto **Select (Seleziona)** per selezionare l'alimento.
	4. Selezionare la dimensione della portata ruotando la **manopola**.
	5. Premere il tasto **START/+30s**.

La tabella seguente illustra 12 programmi **Frittura leggera** per la frittura dei cibi. La tabella fornisce quantità e consigli. Questa funzione consente di utilizzare meno olio rispetto all'uso di una friggitrice, ottenendo fritti gustosi e croccanti. I programmi utilizzano in combinazione il riscaldamento per convezione, l'elemento riscaldante superiore e l'energia a microonde.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 16 19/05/2014 11:36:00

1. Patate/Verdure

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1 Patatine al forno surgelate	300-350 g 450-500 g	Distribuire uniformemente le patatine surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.) Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-2 Crocchette di patate surgelate	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente le crocchette di patate surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-3 Patatine fritte fatte in casa	300-350 g 450-500 g	Utilizzare patate a pasta medio dura e lavarle accuratamente. Pelare le patate e tagliarle a forma di bastoncini di 10 x 10 mm. Lasciarle in ammollo in acqua fredda per 30 minuti. Asciugarle con un canovaccio, pesarle e ungerle con 5 g di olio d'oliva. Distribuire uniformemente le patatine sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.) Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-4 Patate a spicchi	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Lavare le patate di dimensioni normali e tagliarle a spicchi. Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Collocarle con il lato tagliato rivolto verso il piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
1-5 Anelli di cipolla surgelati	100-150 g 200-250 g	Distribuire uniformemente gli anelli di cipolla o di totano impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-6 Zucchine a fette	100-150 g 200-250 g	Lavare, mondare e tagliare a fette le zucchine. Ungere con 5 g di olio d'oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente le fette di zucchina sul piatto doratore e collocarlo sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.) Lasciare riposare per 1-2 minuti.

2. Pesce/Crostacei

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1 Gamberetti surgelati	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente i gamberetti surgelati e impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-2 Bocconcini di pesce	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente i bocconcini di pesce impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-3 Anelli di totano fritti	100-150 g 200-250 g	Distribuire uniformemente gli anelli di totano impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

3. Arrosto

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-1 Bocconcini di pollo surgelati	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente i bocconcini di pollo surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.) Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-2 Cosce di pollo	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Pesare le cosce di pollo, ungerle d'olio e aggiungere gli aromi. Collocarle uniformemente sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico; il forno si arresta. Premere Start per continuare. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
3-3 Ali di pollo	200-250 g 300-350 g	Pesare le ali di pollo, ungerle d'olio e aggiungere gli aromi. Collocarle uniformemente sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico; il forno si arresta. Premere Start per continuare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

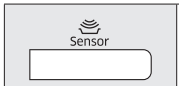
MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 17 19/05/2014 11:36:00

USO DELLA FUNZIONE COTTURA CON SENSORE

Le 8 opzioni della funzione **Cottura con sensore** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati.
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare la categoria Cottura con sensore ruotando la **manopola**.

Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

	**1.** Premere il tasto **Sensor**.
	2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando la **manopola**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente.
	3. Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** Inizia la cottura del cibo. Al termine: 1) Il forno emette 4 segnali acustici. 2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto). 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Se la temperatura interna supera i 60 °C, la ventola si attiva per 3 minuti. Non sarà possibile utilizzare il tasto **Sensor** finché la temperatura del forno non si abbasserà a sufficienza per consentire un uso del sensore in sicurezza.

La seguente tabella presenta le 8 opzioni della funzione **Cottura con sensore**. La tabella fornisce quantità per alimento, tempi di riposo e consigli. All'inizio del programma sul display appare il tempo indicato dal sensore. Al termine di questo periodo, tempo di cottura e livello di potenza vengono calcolati automaticamente e viene visualizzato il tempo rimanente. Il processo di cottura viene infatti controllato direttamente dal sensore.

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Bevande	150-250 g	Versare il liquido (a temperatura ambiente) nella tazza o nella scodella in ceramica. Scaldare senza coperchio. Collocare al centro della piastra girevole. Lasciarle riposare nel forno. Mescolare prima e dopo il periodo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2 Fiori di broccoli	200-500 g	Sciacquare e mondare la verdura, per esempio broccoli, separandone i fiori. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml d'acqua (2-3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di broccoli, oltre che di zucchine, melanzane, zucca o peperoni a fette. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3 Carote a rondelle	200-500 g	Sciacquare e mondare la verdura, come per esempio carote, tagliandole a rondelle delle stesse dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml d'acqua (2-3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di carote, cavolfiori o cavolo rapa a fette. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4 Fiori di cavolfiore	200-500 g	Sciacquare e mondare la verdura, ad esempio cavolfiori, separandone i fiori. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml d'acqua (2-3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di broccoli, oltre che di zucchine, melanzane, zucca o peperoni a fette. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 18 19/05/2014 11:36:00

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
5 Patate in camicia	200-800 g	Lavare e mondare le patate, ognuna del peso di circa 200 g. Spennellarle con olio di oliva forandone la pelle con un coltello. Collocarle in cerchio sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
6 Cottura della pasta	100-300 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere una quantità d'acqua bollente quattro volte maggiore alla quantità di pasta da cuocere, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
7 Ravioletti	200-400 g	Versare i ravioletti in una fondina di ceramica. Collocare il piatto al centro della piastra girevole. Coprire con il coperchio di plastica. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
8 Pezzi di pollo	200-500 g	Ungere i pezzi di pollo congelati con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli con la pelle rivolta verso il basso sul ripiano inferiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Start per continuare la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.

Istruzioni per la cottura con sensore automatico

La funzione Sensore automatico consente di cucinare i cibi automaticamente mediante la rilevazione della quantità di gas generati dal cibo durante la cottura.

- Durante la cottura, i cibi rilasciano gas di varia natura. La funzione Sensore automatico determina il tempo e il livello di potenza idonei alla cottura dei cibi rilevandone i gas emessi, eliminando così la necessità di impostare tempi di cottura e livelli di potenza.
- Coprendo il recipiente con il coperchio o un foglio di pellicola durante la cottura con sensore, il sensore automatico rileverà i gas generati dai cibi una volta che il recipiente sarà saturo di vapore.
- All'approssimarsi del termine di cottura, il tempo rimanente verrà visualizzato sul display. In questo breve lasso di tempo, mescolare o girare gli alimenti se necessario.
- Prima di avviare la cottura con sensore, insaporire i cibi con erbe, spezie o salse. Attenzione: aggiungere sale e zucchero al termine della cottura poiché se aggiunti prima potrebbero lasciare punti scuri sui cibi.

Recipienti e coperture adatti alla cottura con sensore

- Per ottenere una cottura ottimale utilizzando questa funzione, seguire le istruzioni per la selezione del recipiente e del coperchio più adatto come riportato nelle tabelle di questo manuale.
- Utilizzare sempre recipienti per la cottura al microonde coperti da coperchi o pellicola. Se si usa la pellicola, lasciare scoperto un angolo del recipiente per consentire al vapore di fuoriuscire.
- Coprire sempre con il coperchio più appropriato per il recipiente in uso. Se il recipiente non dispone di coperchio, utilizzare la pellicola.
- Riempire i recipienti per la metà della loro capacità.
- Se necessario, mescolare o girare gli alimenti quando si avvicina il termine del ciclo di cottura con sensore, dopo l'inizio del conto alla rovescia sul display.

Importante

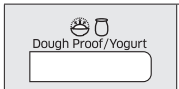
- Dopo l'installazione del forno e il collegamento a una presa elettrica, non scollegare il cavo di alimentazione. Il sensore del gas necessita di tempo per stabilizzarsi e garantire una cottura ottimale.
- Non è consigliabile utilizzare la funzione di cottura con sensore in modo continuativo, per esempio cuocendo una pietanza dopo l'altra senza interruzioni.
- Installare il forno in una posizione ben ventilata che garantisca un'adeguata ventilazione per il raffreddamento dell'unità e per assicurare il buon funzionamento del sensore.
- Per evitare risultati poco soddisfacenti, non utilizzare il sensore automatico nel caso la temperatura ambiente sia troppo alta o troppo bassa.
- Non utilizzare detersivi volatili per la pulizia del forno. I gas emessi da questi detersivi possono interferire con il funzionamento del sensore.
- Non installare il forno nei pressi di apparecchi che emettono gas o umidità elevata, poiché ciò potrebbe influire negativamente sulle prestazioni del sensore automatico.
- Mantenere pulito l'interno del forno. Pulire tutti i residui con un panno umido. Questo forno è progettato per uso domestico.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 19 19/05/2014 11:36:00

USO DELLA FUNZIONE IMPASTO/YOGURT

I 5 programmi della funzione **Impasto/Yogurt** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare tempi di cottura e livelli di potenza.
E' possibile regolare la categoria Impasto/Yogurt ruotando la **manopola** dopo aver premuto il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.

Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

	**1.** Premere il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.
	2. Selezionare la categoria Impasto o Yogurt ruotando la **manopola**, quindi premere il tasto **Select (Seleziona)**. 1) Impasto 2) Yogurt
	3. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando la **manopola**. E' necessario selezionare il numero del programma che si desidera usare per la cottura ruotando la **manopola**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.
	4. Premere il tasto **START/+30s**.

La piastra girevole non funziona durante la preparazione dello yogurt.

La tabella seguente descrive l'uso dei programmi automatici per la lievitazione di impasto o la preparazione di yogurt.

1. Impasto

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1 Pasta per pizza	300-500 g	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.
1-2 Impasto per torte	500-800 g	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.
1-3 Pasta da pane	600-900 g	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.

2. Yogurt

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1 Vasetti	500 g	Distribuire uniformemente 150 g di yogurt in 5 tazze di ceramica o in vasetti di vetro (30 gr cad). Aggiungere 100 ml di latte in ogni tazza. Utilizzare latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; materia grassa 3,5 %). Coprire le tazze con pellicola per microonde e collocarle in cerchio sulla piastra girevole. Al termine, lasciare in frigo 6 ore prima di consumare. Per preparare il primo yogurt si consiglia di usare fermenti in polvere.
2-2 Ciotola di grandi dimensioni	500 g	Mescolare 150 g di yogurt naturale con 500 ml di latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; materia grassa 3,5 %). Versare uniformemente in una ciotola di grandi dimensioni. Coprire con pellicola per microonde e collocare sulla piastra girevole. Al termine, lasciare in frigo 6 ore prima di consumare. Per preparare il primo yogurt si consiglia di usare fermenti in polvere.

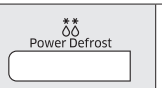
MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 20 19/05/2014 11:36:01

USO DELLE FUNZIONI DI SCONGELAMENTO

La funzione **Scongelamento** consente di scongelare carni, pollame, pesce, pane, dolci e frutta. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo surgelato su un piatto di ceramica e collocarlo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

	**1.** Premere il tasto **Power Defrost (Scongelamento)**.
	2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando la **manopola**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il tasto **Select (Seleziona)** per impostare il tipo di alimento.
	3. Selezionare la dimensione della portata ruotando la **manopola**.
	4. Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** • Il cibo inizia a scongelare. • Durante lo scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
	5. Premere nuovamente il tasto **START/+30s** per terminare lo scongelamento. **Risultato:** Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio “End” (Fine). Successivamente viene emesso un segnale acustico ogni minuto.

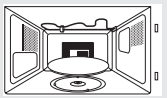
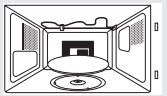
La tabella seguente illustra i vari programmi di **Scongelamento** automatico con quantità e istruzioni appropriate. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame o il pesce su un piatto piano in vetro o un piatto in ceramica, disporre pane, dolci e frutta su carta da cucina.

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Carne	200-1500 g	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
2 Pollame	200-1500 g	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
3 Pesce	200-1500 g	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-80 minuti.
4 Pane/Dolci	125-1000 g	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce lievitato, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, pasta frolla, torte di frutta e alla crema, né per dolci con copertura al cioccolato. Lasciare riposare per 10-60 minuti.
5 Frutta	100-600 g	Distribuire la frutta uniformemente su un piatto piano in vetro. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta. Lasciare riposare per 5-20 minuti.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 21 19/05/2014 11:36:01

USO DEL PIATTO DORATORE

Il piatto doratore permette di dorare il cibo non solo sulla parte superiore grazie al calore del grill, ma anche la parte inferiore grazie all'elevata temperatura raggiunta dal piatto. E' possibile trovare maggiori informazioni sull'utilizzo del piatto doratore nella tabella (vedere la pagina successiva). Il piatto doratore può essere utilizzato anche per pancetta, uova, salsicce, ecc.

	**1.** Posizionare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole e preriscaldarlo alla massima combinazione Microonde-Grill [600 W+Grill] facendo riferimento ai tempi e alle istruzioni indicati in tabella.
	**2.** Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.
	3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore.
	4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia metallica (o sulla piastra girevole) nel forno.
	5. Selezionare il tempo di cottura e la potenza appropriati. (Fare riferimento alla tabella a lato)

- Per estrarre il piatto doratore, utilizzare sempre guanti da forno poiché il piatto diventa molto caldo.
- E' bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento in teflon non resistente ai graffi. Non utilizzare oggetti appuntiti, come ad esempio un coltello, per tagliare il cibo direttamente sul piatto doratore.
- Non collocare sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore.
- Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza la piastra girevole.
- Lavare il piatto doratore in acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo.
- Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.
- Notare che il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

CONVEZIONE

La modalità convezione consente di cucinare gli alimenti come in un forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. E' possibile impostare una temperatura compresa tra 40 °C e 200 °CIl tempo di massimo di cottura è 60 minuti.

- Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale. Aprire lo sportello e collocare il recipiente sul ripiano inferiore, quindi attivare la piastra girevole.

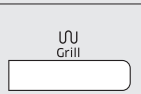
	1. Premere il tasto **Convection**. **Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: (modalità convezione) 180 °C (temperatura)
	2. Impostare la temperatura ruotando la **manopola**. (Temperatura: 40~200 °C, con intervalli di 10 °C) • Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
	3. Premere il tasto **Select (Seleziona)**.
	4. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**. (Se si desidera preriscaldare il forno, selezionare " : 0")
	5. Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** Inizia la cottura del cibo: • Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End" (Fine). Successivamente viene emesso un segnale acustico ogni minuto.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 22 19/05/2014 11:36:02

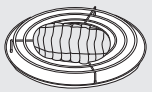
GRIGLIATURA

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde.

- Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

	1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.
	**2.** Premere il tasto **Grill**. **Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: (modalità grill) • Non è possibile impostare la temperatura del grill.
	3. Selezionare il tempo di grigliatura ruotando la **manopola**. • Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.
	4. Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** Inizia la grigliatura del cibo. • Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End" (Fine). Successivamente viene emesso un segnale acustico ogni minuto.

SCELTA DEGLI ACCESSORI

	La cottura in modalità convezione richiede l'uso di accessori adatti. Vanno scelti solo quei materiali che si utilizzerebbero con un normale forno. I contenitori per forno a microonde non sono generalmente adatti per la cottura in modalità Convezione; in particolare, non utilizzare contenitori o piatti in plastica, tazze o tovaglioli di carta, ecc.

Se si utilizza una modalità combinata (microonde e grill o convezione), scegliere solo recipienti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali.

Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura a pagina 26.

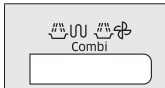
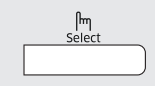
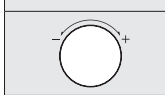
USO COMBINATO DI MICROONDE E GRILL

Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.
E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

	**1.** Premere il tasto **Combi**. **Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: Cb - 1 (Microonde + Grill)
	**2.** Quando sul display compare la sigla Cb-1, premere il tasto **Select (Seleziona)**. **Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: (modalità combinata microonde e grill) 600 W (potenza generata)
	3. Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando la **manopola** fino a quando viene visualizzata la potenza desiderata (600, 450, 300 W). Quindi, premere il tasto **Select (Seleziona)** per impostare il livello di potenza desiderato. • Non è possibile impostare la temperatura del grill. • Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
	**4.** Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**. • Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
	5. Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** • Inizia la cottura del cibo in modalità combinata. • Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End" (Fine). Successivamente viene emesso un segnale acustico ogni minuto.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 23 19/05/2014 11:36:03

COMBINAZIONE DI MICROONDE E CONVEZIONE

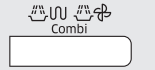
La cottura combinata utilizza l'energia delle microonde e il riscaldamento tradizionale della modalità convezione. Non è necessario alcun preriscaldamento, dato che l'energia delle microonde è immediatamente disponibile.
Esistono vari tipi di alimento che si prestano a una cottura combinata, in particolare:

- Arrosti di carne e pollame
- Torte e dolci
- Piatti di uova e formaggi

Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

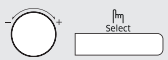
Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.
E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sulla piastra girevole. In alternativa, collocarlo sul ripiano inferiore e mettere quest'ultimo sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello. L'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale.



1. Premere il tasto **Combi.**
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
Cb - 1 (Microonde + Grill)

2. Quando sul display compare la sigla Cb-2 (Microonde + Convezione) ruotare la **manopola**, quindi premere il tasto **Select (Seleziona)**.



3. Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando la **manopola** fino a quando viene visualizzata la potenza desiderata (600, 450, 300, 180, 100 W). Quindi, premere il tasto **Select (Seleziona)** per impostare il livello di potenza desiderato.
- Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura. (Predefinito: 180 °C)

4. Impostare la temperatura appropriata ruotando la **manopola** (Temperatura: 200~40 °C). Quindi premere il tasto **Select (Seleziona)** per impostare la temperatura.
- Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità combinata microonde e convezione)
600 W (potenza generata)
180 °C (temperatura)

5. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.
- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

6. Premere il tasto **START/+30s**.
Risultato:
- Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta, quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo impostato.
- Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End" (Fine). Successivamente viene emesso un segnale acustico ogni minuto.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 24 19/05/2014 11:36:04

USO DELLA FUNZIONE DI DEODORIZZAZIONE

Utilizzare questa funzione dopo avere cotto cibi dall'odore intenso oppure quando l'interno del forno contiene molto fumo.
Pulire innanzitutto l'interno del forno.

	Una volta pulito il forno, premere il tasto **Deodorisation (Deodorante)**. Premendo il tasto **Deodorisation (Deodorante)**, la funzione di deodorizzazione si avvia automaticamente. Al termine il forno emette quattro segnali acustici.

Il tempo di deodorizzazione è impostato su 5 minuti. Il tempo aumenta di 30 secondi a ogni pressione del tasto **START/+30s**.

Il tempo massimo di deodorizzazione è 15 minuti.

USO DELLA FUNZIONE SICUREZZA BAMBINI

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Sicurezza bambini che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.

	1. Premere i tasti **Select (Seleziona)** e **STOP/ECO** contemporaneamente per 1 secondo. **Risultato:** • Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione). • Il display visualizza il simbolo "L".
	2. Per sbloccare il forno premere i tasti **Select (Seleziona)** e **STOP/ECO** contemporaneamente per 1 secondo. **Risultato:** Il forno può essere utilizzato normalmente.

DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.

	1. Premere contemporaneamente i tasti **START/+30s** e **STOP/ECO**. **Risultato:** • Viene visualizzata la seguente indicazione. • Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.
	2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **START/+30s** e **STOP/ECO**. **Risultato:** • Viene visualizzata la seguente indicazione. • Il forno funziona normalmente.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 25 19/05/2014 11:36:04

guida ai materiali per la cottura

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.
Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.
La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ **: Uso consigliato** ✓✗ **: Usare con attenzione** ✗ **: Non sicura**

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 26 19/05/2014 11:36:05

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:
Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Molti alimenti sono idonei alla cottura a microonde, ad esempio le verdure fresche o surgelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i legumi, il pesce e la carne. Alle pietanze da cuocere al microonde si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo
Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione	Power	Tempo (min.)
Spinaci	150 g	600 W	5-6
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Piselli	300 g	600 W	7-8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Fagiolini	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Verdure miste (carote/piselli/mais)	300 g	600 W	7-8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 27 19/05/2014 11:36:05

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d'acqua – vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Alimento	Porzione	Power	Tempo (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolini di Bruxelles	250 g	900 W	6-6½
	Istruzioni Aggiungere 60-75 ml d'acqua (5-6 cucchiai). Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Carote	250 g	900 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolfiore	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Zucchine	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Melanzane	250 g	900 W	3½-4
	Istruzioni Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Porri	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Funghi	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Istruzioni Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cipolle	250 g	900 W	5-5½
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Peperoni	250 g	900 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare i peperoni in falde.		
Patate	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Istruzioni Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolo rapa	250 g	900 W	5½-6
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 28 19/05/2014 11:36:05

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato. Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo. Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione	Power	Tempo (min.)
Riso bianco (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Istruzioni Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Riso integrale (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Istruzioni Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250 g	900 W	16-17
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Cereali misti (Riso + Cereali)	250 g	900 W	17-18
	Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale. Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W. Per maggiori informazioni, consultare la tabella. In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne. Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi. E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro. Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte. Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 29 19/05/2014 11:36:05

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI: Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! Lasciare riposare 2-3 minuti prima della somministrazione. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 30-40 °C.

LATTE PER BAMBINI: Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37 °C.

NOTA:

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Power	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Istruzioni Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Servire dopo 1-2 minuti di riposo.		
Zuppa (congelata)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Istruzioni Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Stufato (congelato)	350 g	600 W	4½-5½
	Istruzioni Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo e di servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	3½-4½
	Istruzioni Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	4-5
	Istruzioni Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Fonduta al formaggio pronta da servire (congelata)	400 g	600 W	6-7
	Istruzioni Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Mescolare bene prima di servire. Servire dopo 1-2 minuti di riposo.		

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 30 19/05/2014 11:36:05

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Power	Ora
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Latte per neonati	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. Da 1 min a 1 min e 10 sec.
	Istruzioni Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		

SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.
Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità più consistenti. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Alimento	Porzione	Power	Tempo (min.)
Carne			
Carne macinata	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Braciole di maiale	250 g	180 W	7-8
	Istruzioni Collocare la carne sulla piastra girevole. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento! Servire dopo 15-30 minuti di riposo.		

(continua)

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 31 19/05/2014 11:36:06

Alimento	Porzione	Power	Tempo (min.)
Pollame			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	180 W	14-15
Pollo intero	1200 g	180 W	32-34
	Istruzioni Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento! Servire dopo 15-60 minuti di riposo.		
Pesce			
Filetti di pesce	200 g	180 W	6-7
Pesce intero	400 g	180 W	11-13
	Istruzioni Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento! Servire dopo 10-25 minuti di riposo.		
Frutta			
Frutti di bosco	300 g	180 W	6-7
	Istruzioni Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande). Servire dopo 5-10 minuti di riposo.		
Pane			
Panini (ca. 50 gr cad)	2 pezzi 4 pezzi	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/ Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 5-20 minuti di riposo.		

GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 3-5 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill: Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura: Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Nota importante: Quando si utilizza solo la modalità grill, ricordare che gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. Questo modello dispone di tre diverse combinazioni:
600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Materiali per la cottura con microonde + grill: Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill: Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

Nota importante: Quando si utilizza la modalità combinata (microonde + grill), gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.
Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 32 19/05/2014 11:36:06

Guida alla grigliatura del pesce fresco

Preriscaldare il grill per 2-3 minuti con la funzione grill.
Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Porzione	Power	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	3-4	2-3
	Istruzioni Collocare le fette di toast una accanto all'altra sul ripiano superiore.			
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300 W + Grill	5-6	-
	Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	4 pezzi (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Patate al forno	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Istruzioni Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore, con il lato tagliato verso il grill.			

Alimenti freschi	Porzione	Power	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Gratin di patate/ verdure (congelato)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Istruzioni Collocare il gratin fresco su un piatto in Pirex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Mele al forno	2 mele (ca. 400 gr)	300 W + Grill	7-8	-
	Istruzioni Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sul ripiano inferiore.			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Istruzioni Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pollo arrosto	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Istruzioni Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il pollo sul ripiano inferiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 5 minuti.			
Pesce arrosto	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Istruzioni Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare due pesci uno accanto all'altro in posizione testa/coda sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 33 19/05/2014 11:36:06

CONVEZIONE

La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con aria calda.
L'elemento riscaldante e la ventola sono situati sulla parete posteriore del forno, per permettere la circolazione dell'aria calda. Questa modalità è supportata dall'elemento riscaldante superiore.

Stoviglie per cottura in modalità convezione:
Possono essere utilizzate tutti i recipienti e le stoviglie utilizzati normalmente in un forno tradizionale, come teglie e tortiere in metallo.

Alimenti adatti alla cottura in modalità convezione:
Biscotti, pasticcini, paste e dolci devono essere preparati in modalità convezione, così come torte di frutta e soufflé.

MICROONDE + CONVEZIONE

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda e consente di ridurre il tempo di cottura e rendere croccante la superficie degli alimenti.
La cottura in modalità convezione è il modo più tradizionale e conosciuto di cuocere in forno, con una ventola sulla parete posteriore per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cucinare con microonde + convezione:
Devono permettere il passaggio delle microonde. Devono essere stoviglie da forno (ad esempio in vetro, terracotta o porcellana senza finiture in metallo). Sono analoghe ai materiali descritti per la modalità Microonde + Grill.

Alimenti adatti alla cottura in modalità Microonde + Convezione:
Ogni tipo di carne e pollame, oltre a piatti gratinati, torte morbide e di frutta, dolci e crostate, verdure al forno, paste e pane.

Guida alla cottura di cibi freschi e surgelati in modalità convezione

Con la funzione di preriscaldamento, preriscaldare il forno in modalità convezione fino alla temperatura desiderata. Quando si effettua la cottura in modalità convezione, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Porzione	Power	1a fase (min.)	2a fase (min.)
PIZZA				
Pizza surgelata (già pronta)	300 g	1a fase 300 W + 200 °C 2a fase Grill	11-12	2-3
	Istruzioni Collocare la pizza sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
PASTA				
Lasagne surgelate	400 g	1a fase 450 W + 200 °C 2a fase Convez. 200 °C	15-16	5-6
	Istruzioni Disporre su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciare il cibo nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare la pasta surgelata sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
CARNE				
Roast Beef/ Arrosto di agnello (medio)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Istruzioni Ungere la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare a riposo per 10-15 minuti			
Pollo arrosto	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Istruzioni Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare inizialmente il pollo con il petto rivolto verso il basso, quindi terminare la cottura girando il petto verso l'alto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5 minuto.			

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 34 19/05/2014 11:36:06

Alimenti freschi	Porzione	Power	1a fase (min.)	2a fase (min.)
PANE				
Panini freschi	6 pezzi (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Istruzioni Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pane all'aglio (congelato, precotto)	200 g (1 pezzo)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Istruzioni Disporre la baguette su carta da forno sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
TORTE				
Torta marmorizzata (impasto fresco)	500 g	Solo 180 °C	38-43	-
	Istruzioni Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25 cm). Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti.			
Tortine (impasto fresco)	10 x 28 g	Solo 160 °C	26-28	-
	Istruzioni Versare l'impasto nei pirottini di carta e disporli sul piatto di cottura sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti			
Biscotti (impasto fresco)	200-250 g	Solo 200 °C	15-20	-
	Istruzioni Disporre i croissant congelati su carta da forno sul ripiano inferiore.			
Torta surgelata	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Istruzioni Collocare il dolce surgelato sul ripiano inferiore. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento lasciare riposare per 15-20 minuti.			

TRUCCHI E CONSIGLI

PER FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con il coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

PER FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto. Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

PER FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

PER FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda. Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex. Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare una volta sciolta.

PER CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3 minuti e ½ o 4 minuti e ½ a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente.
Mescolare due volte durante la cottura.

PER CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.
Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite.
Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

PER CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio.
Cuocere con coperchio per 6 minuti e ½ o 7 minuti e ½ a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

PER TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni. Tostare per 3 minuti e ½ o 4 minuti e ½ a 600 W mescolando di tanto in tanto. Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 35 19/05/2014 11:36:06

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Ciò è normale.

- All'interno del forno si forma condensa.
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.

Il forno non si accende quando si preme il tasto START/+30s.

- Lo sportello è chiuso bene?

Il cibo non si cuoce.

- E' stato impostato correttamente il timer e/o è stato premuto il tasto **START/+30s**?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.

- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

La luce interna non funziona.

- Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva.

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
- Se il microprocessore del forno rileva un'interferenza, è possibile che il display si azzeri. Per risolvere questo problema scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo. Reimpostare l'ora.

Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici).

- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?

All'avvio, il forno emette fumo e cattivo odore.

- Si tratta di una condizione temporanea causata dal riscaldamento dei nuovi componenti. Fumo e cattivi odori spariscono completamente dopo 10 minuti di funzionamento. Per eliminare l'odore più rapidamente, attivare il microonde collocando scorza o succo di limone all'interno del forno.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.
In questo caso, è necessario avere sotto mano le seguenti informazioni;

- Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno
- Dettagli sulla garanzia
- Una chiara descrizione del problema

Quindi contattare il rivenditore di zona o l'assistenza postvendita SAMSUNG.

CODICE ERRORE

Il messaggio "SE" indica

- Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Spegnere il forno a microonde ed eseguire nuovamente l'impostazione. Se l'errore si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.

Messaggio "E-12".

- Il messaggio "E-12" indica Sensore gas basso. Questo errore può verificarsi a causa dell'elevata umidità presente all'interno del forno se il microonde viene riattivato subito dopo averlo utilizzato. In questo caso, poiché è possibile che il sensore gas non sia fuori uso, spegnere il microonde e provare a impostarlo nuovamente. Se l'errore si ripresenta, rivolgersi al Centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.

Messaggio "E-24".

- Prima che il microonde si surriscaldi, sul display appare il messaggio "E-24". Se viene visualizzato il messaggio "E-24", premere il tasto Stop/Eco per avviare la modalità di inizializzazione. Quando il forno si sarà raffreddato, provare ad accenderlo nuovamente. Se l'errore "E-24" si ripresenta, rivolgersi al Centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.

Per altri codici non riportati in questa sezione, oppure se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 36 19/05/2014 11:36:06

specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche di progettazione e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	MC287TCTC**
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo elettrico Potenza massima Microonde Grill (elemento riscaldante) Convezione (elemento riscaldante)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Potenza generata	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x P x A) Esterne Cavità del forno	 517 x 467 x 297 mm 358 x 327 x 235,5 mm
Volume	28 litri
Peso netto	 17,8 kg circa

MEMO

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 37 19/05/2014 11:36:06

MEMO

MEMO

MEMO

MEMO

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

MC287TCTCSQ_ET_DE68-04126N-00_IT.indd 40 19/05/2014 11:36:07